

## Задание по МДК 04.01

Предмет МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Задания на 01.03.22г.

**Все задания должны выполняться в день, который оно обозначено до 20-00. Задания выполняются в тетради. Для проверки вы делаете фотоотчет тетради и отправляете мне в ВК личным сообщением.**

2 пары

### Тема Технология приготовления пастилы и зефира

**Задание:**

1. Запишите дату и тему занятия
2. Посмотрите видео по теме <https://www.youtube.com/watch?v=ZQ7uJGet0js>
3. Прочитайте текст
4. Напишите конспект по плану

**Зефир** - род сахаристых кондитерских изделий; получается сбиванием фруктового пюре с сахаром и яичным белком, с последующим добавлением в эту смесь какого-либо из формообразующих (студнеобразующих) наполнителей: пектина, агарового сиропа, желатиновой (мармеладной) массы. В качестве добавок при производстве зефира применяются пищевые кислоты, эссенции, красители.

Зефир готовился ещё в Древней Греции, где и получил своё название по имени бога Зефир, согласно мифам, подарившего его рецепт людям.

Зефир вырабатывается на агаре, пектине, фуцелларане и желатине. Он формуется методом отсадки в виде изделий разнообразной формы, чаще всего полушара.

Зефир производится как в неглазированном, так и глазированном (покрытым оболочкой) виде; основная глазурь - шоколадная.

**Технология производства зефира на пектине** предусматривает следующие стадии: подготовка сырья; приготовление смеси яблочного пюре с пектином и сахаром-песком; приготовление сахаро-паточного сиропа; приготовление зефирной массы; структурообразование зефирной массы и подсушка половинок зефира; обсыпка половинок зефира сахарной пудрой и склеивание их.

**Технология производства зефира на агаре** включает следующие основные стадии: подготовку сырья, приготовление агаро-сахаро-паточного сиропа; приготовление зефирной массы; формование зефирной массы;

структурообразование зефирной массы и подсушка половинок зефира; обсыпка половинок зефира сахарной пудрой и склеивание их. Одним из кулинарных родственников зефира можно считать крембо, а также современную фабрично-изготавливаемую пастилу.

Следует также отметить, что, несмотря на внешнее сходство, маршмэллоу и зефир - это разные блюда: **маршмэллоу**, в отличие от зефира, - **не содержит в своем составе яиц**.

Поскольку основой в зефире является фруктовое пюре, эта сладость несомненно полезна. Однако имеет значение качество продукта вообще и его состав в частности. Так, например, яблочный зефир или цитрусовый сам по себе уже богат пектином (так как его немало в исходном фрукте).

Зефир относится к числу кондитерских изделий, рекомендуемых институтом питания РАМН для питания в детских садах и школах.

Прежде чем попасть в список полезных продуктов, сладость прошла исследования, в результате которых специалисты института питания РАМН выяснили, что зефир по многим показателям полезен малышам и подросткам.

Благодаря содержащимся в нем углеводам белоснежное лакомство способствует умственной деятельности, а пищевые волокна помогают пищеварению.

**Пастила** - исконно русское лакомство, известное с XIV века. В то время ее, как и мармелад, изготавливали из двух основных компонентов - яблок и меда. Особенностью пастилы, как чисто русского кондитерского изделия, было то, что её изготавливали из антоновского сорта яблок, не имевшего распространения в Западной Европе. Позднее (в первой половине XIX в.) мед заменили сахаром. Третьим, но не обязательным компонентом пастилы - яичный белок стали добавлять в XV веке, причем вначале исключительно ради придания пастиле белизны; прежде она была рыжевато-ржавого цвета из-за окисленных яблок. Секрет русской пастилы хранился в тайне несколько столетий. Только в XIX веке французские кондитеры догадались о роли белка как стабилизатора студенисто-пористых образований. Они ввели в яблочно-фруктовом пюре взбитый белок (по аналогии с печеньем безе) и получили французскую пастилу - еще более упругую, чем русская. Позднее она стала известна под французским названием «зефир».

**Пастилу** в зависимости от массы подразделяют на:

- Клеевую (с применением в качестве студнеобразующей основы агаро-сахаро-паточного, или пектино-сахаро-паточного сиропа)
- Заварную (с применением в качестве студнеобразующей основы яблочно-сахаро-мармеладной массы - заварки)

**Технология производства пастилы** включает следующие операции: подготовку сырья; приготовление агаро-сахаро-паточного сиропа; приготовление пастильной массы; разливку пастильной массы; структурообразование пастильной массы и подсушку пласта; резку пастильного пласта на отдельные изделия; сушку и охлаждение пастилы; обсыпку пастилы сахарной пудрой; упаковывание и маркирование.

**В зависимости от способа формования пастильные изделия подразделяют на:**

- Клеевые резные - в виде изделий прямоугольного сечения;
- Клеевые отливные - в виде изделий шарообразной, слегка приплюснутой, овальной или иной формы.

Тема: Технология приготовления конфет

Задание: Написать реферат по данной теме в электронном виде

### **Критерии оценивания**

**Оценка «5» ставится при условии своевременного выполнения задания в полном объеме. Ответы на вопросы сформулированы грамотно.**

**Оценка «4» - задание выполнено не в срок, но в полном объеме; задание выполнено в срок с небольшими неточностями**

**Оценка «3» - задание выполнено в неполном объеме с неточностями в ответах**

